

MANIFESTATIONS ESTIVALES AU SEIN DES DOMAINES VITICOLES

Depuis plusieurs années, l'offre œnotouristique de notre vignoble ne cesse de croître : concerts, spectacles, cinéma plein air etc.

Dans un but pédagogique et afin de vous préparer au mieux pour la saison qui arrive, voici quelques points règlementaires à respecter pour le bon déroulement de vos événements.



Droits réservés : Château Sainte-Roseline

LA VENTE DE BOISSONS ALCOOLISÉES SUR PLACE

La réglementation permet aux propriétaires récoltants d'être exemptés de l'obligation de posséder une licence de débit de boissons lorsqu'ils souhaitent vendre les vins provenant de leur récolte.

Il convient donc de distinguer les deux situations pouvant se présenter à vous :

- ✧ Si vous souhaitez proposer à la vente les vins provenant de votre propre récolte : aucune licence n'est nécessaire.
- ✧ Si en revanche vous souhaitez vendre des vins ne provenant pas de votre récolte, l'obtention d'une licence sera obligatoire. Pour l'obtenir, un permis d'exploitation ainsi qu'une déclaration préalable en mairie seront nécessaires.



RESTAURATION SUR PLACE

Là encore, la réglementation dépend de la situation dans laquelle vous vous trouvez.

- ✧ Dans le cas où vous faites appel à un traiteur : aucune déclaration n'est nécessaire.

Vous devez toutefois :

- ✧ Disposer d'un local « traiteur » répondant aux exigences du règlement n°852/2004
- ✧ Répondre aux exigences de la réglementation des établissements recevant du public (ERP)



JURIDIQUE



◇ Dans le cas où vous effectuez vous-même la restauration : la situation varie également selon le type de produits vendus

Si vous proposez une dégustation de produits finis, plusieurs obligations doivent être respectées :

- ⇨ Déclarer son activité auprès de la DDPP (Direction départementale de protection des populations) avant l'ouverture de l'établissement
- ⇨ Suivre une formation de 14 heures en matière d'hygiène alimentaire
- ⇨ Répondre aux exigences de la réglementation ERP
- ⇨ Disposer d'un local répondant aux exigences du règlement n°852/2004
- ⇨ Assurer la traçabilité des denrées alimentaires
- ⇨ Afficher les prix et les prestations proposées

Si vous transformez ou assemblez des produits relevant de la cuisine, cela sera assimilé à une activité de restauration et devra respecter toutes les exigences réglementaires associées.

ORGANISATION DE CONCERTS OU SPECTACLES

Organisation de concerts

Avant toute programmation d'œuvres musicales lors d'un concert ou spectacle, vous devez demander l'autorisation de diffusion aux auteurs et compositeurs des morceaux qui vont être interprétés.

Cette demande s'effectue auprès de la SACEM (Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) :

- ◇ 15 jours avant le concert, vous devez effectuer une demande d'autorisation de la délégation SACEM locale dont vous dépendez (<https://societe.sacem.fr/delegations>)
- ◇ Dans les 10 jours qui suivent le concert, vous devez lui transmettre :
L'état des recettes réalisées et des dépenses engagées
Le programme des œuvres diffusées (<https://www.sacem.fr>)



Organisation de spectacles

- ◇ 1 mois avant la représentation, les organisateurs occasionnels ont l'obligation d'effectuer une autorisation auprès des services de la DRAC (Direction régionale des affaires culturelles).
- ◇ Qu'est-ce qu'un organisateur occasionnel ? Il s'agit de toutes les personnes physiques ou morales qui n'ont pas pour activité principale l'exploitation de lieux de spectacles, la production ou la diffusion de spectacles et qui n'organisent pas plus de 6 représentations publiques par année civile.

L'emploi d'artistes

- ◇ Tout contrat passé avec un artiste est présumé être un contrat de travail si celui-ci n'est pas inscrit au registre du commerce et des sociétés.
- ◇ En principe, le contrat d'un artiste du spectacle est individuel mais il peut être commun à plusieurs artistes si ces derniers se produisent dans un même numéro ou s'il s'agit de musiciens appartenant au même orchestre.
- ◇ L'employeur doit obligatoirement remettre un bulletin de salaire.
- ◇ Le Guichet unique du spectacle occasionnel (GUSO - <https://www.guso.fr/>) est un dispositif de simplification administrative permettant aux organisateurs non professionnels d'effectuer les démarches nécessaires pour employer des artistes et techniciens du spectacle vivant et d'effectuer le paiement de toutes les cotisations sociales.

Pensez également à vérifier que vous disposez des assurances couvrant les risques pouvant être occasionnés.

Pour plus d'information, prenez contact avec notre juriste :

Sarah BREFFY

s.breffy@odg-côtesdeprovence.com

TÉMOIGNAGE

Aurélie BERTIN,
propriétaire du Château Sainte-Roseline
et du Château des Demoiselles :

Comment jugez-vous l'organisation d'un évènement au sein d'un domaine viticole ? Plutôt simple ou plutôt complexe ?

Cela peut être assez simple pour de petits évènements accueillant peu de visiteurs. Ayant débuté les activités œnotouristiques il y a plus de 25 ans, nous avons une équipe dédiée et aujourd'hui rodée pour préparer les évènements que nous organisons.

Il faut simplement avoir en tête que cela prend du temps et demande des ressources humaines et parfois financières selon les évènements. Le maître mot est l'anticipation.

Comment avez-vous procédé lorsque vous avez débuté ce type d'activités dans vos domaines ?

Dès le début, notre volonté était de développer l'œnotourisme, nos châteaux ont donc été configurés en conséquence.

Nous nous sommes alors rapprochés des municipalités pour connaître les démarches à effectuer, notamment celles liées aux ERP (établissement recevant du public), ce qui nous a beaucoup aidé. Des formations à la Chambre de commerce sont également proposées.

Les exigences règlementaires impactent-elles le bon déroulement des évènements ?

Si le projet est anticipé, il n'y a aucune raison que cela impacte l'organisation de l'évènement. Il faut cependant penser à certain nombre de choses en amont : adaptabilité des lieux, personnel, gestion des flux, sécurité, assurance, nuisances sonores....

Ce type d'activité est un bel outil de promotion des vins et de notre savoir-faire au niveau France et international, avec des retombées économiques pouvant être importantes et apporter au domaine du tourisme toute l'année.

